

## Zutaten:

600 g Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Zucker  
Mark von 1/2 Vanilleschote  
Abrieb einer 1/2 Zitrone  
3 Eier  
180 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
50 g Mandelblättchen  
50 g [Bernsteingold](#)



**Zubereitungszeit:** 50min  
**Backzeit:** 10 + 10min  
**Temperatur:**  
Ober- u. Unterhitze: 200°C

## Zubereitung:

12 **Ananastörtchen** klein auf den **Thermo-Star Vario** mit **Dauerbackunterlage** stellen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Sahne halb steif schlagen, dabei den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Vanillemark und Zitronenabrieb unterziehen. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** über die Eimasse sieben und kurz unterrühren. Den Teig mit Hilfe des **Spritzbeutels** in 12 **Ananastörtchen klein** füllen und mit den Apfelstückchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten vorbacken.

Mandelblättchen und [Bernsteingold](#) mischen und auf den Törtchen verteilen. Weitere ca. 10 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen.